



### 作り方

1. 鶏肉の厚みのある部分には切り目を入れAをふりかける。
2. アルミホイルに白菜を敷き1をのせて口を閉じたものを2個作る。
3. 2を平皿にのせ、「メニュー」の「手動オープン」「120℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約75～85分焼く。

メニュー

使用付属品



平皿

手動オープン

設定温度の目安  
120℃

### 材料（2枚分）

鶏むね肉（皮なし）（1枚約200g） 2枚

A	塩	少々
	酒	大さじ1
	しょうが汁	小さじ2

白菜（1口大に切る） 100g

対象機種：N100Tシリーズ